

## DATI AZIENDALI

**Prodotto da** LA GASTRONOMICA SRL - Via Bezzecca 65, 35138 Padova (PD) - Telefono 049.8725277  
Fax 049.8735133

AZIENDA CERTIFICATA ISO 22000

## DATI GENERALI

**Denominazione di Prodotto** di gastronomia a base di patate vendita

**Codice prodotto** 429

**Ean** 2478921

**Peso medio g** 1800



## SCADENZA

**Prodotto con data di scadenza di** 25 giorni dalla data di produzione per banco taglio.

## ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti: patate 92%, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, rosmarino 1%, sale, aglio, pepe bianco, destrosio

**Può contenere tracce di: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Semi di sesamo, Molluschi, Senape**

## ELENCO ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente come contaminante	
Crostacei	Presente come contaminante	
Uova	Presente come contaminante	
Pesce	Presente come contaminante	
Arachidi	Presente come contaminante	
Soia	Presente come contaminante	
Latte	Presente come contaminante	
Frutta a guscio	Presente come contaminante	
Sedano	Presente come contaminante	
Semi di sesamo	Presente come contaminante	
Solfiti	Assente	
Lupini	Assente	
Molluschi	Presente come contaminante	
Senape	Presente come contaminante	

## VALORI NUTRIZIONALI

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	687	Chilojoule	8
Energia Kcalorie	165	Chilocalorie	8
Grassi totali	9.6	Grammi	14
Acidi grassi saturi	1.1	Grammi	5.5
Carboidrati	17	Grammi	6.6
Zuccheri	1	Grammi	1.1
Proteine	1.2	Grammi	2.4
Sale	0.95	Grammi	15.8

## INFORMAZIONI UTILI

### Conservazione

Conservare il prodotto a una temperatura compresa tra 0/+4°C. Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni conservando il prodotto in frigorifero.

### Uso previsto

Prodotto destinato a tutte le categorie ad esclusione delle categorie sensibili agli allergeni indicati in etichetta.

### Destinazione

Prodotto destinato al mercato locale e all'esportazione.

### Trasporto

Il trasporto è effettuato nei limiti previsti dall'Allegato C del DPR 327/1980 in base al tipo di prodotto.

### Consigli d'uso

Togliere dall'imballo e scaldare il prodotto in forno tradizionale a 180° per qualche minuto.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO	LIMITE DI ACCETTABILITA'
Carica microbica totale	UFC/g	< 50.000	< 1.000.000
Enterobatteriacee	UFC/g	< 500	< 5.000
Escherechia coli	UFC/g	< 10	< 100
Staphylococcus coagulasi+	UFC/g	< 10	< 100
Pseudomonas spp	UFC/g	< 1.000	< 10.000
Lieviti	UFC/g	< 1.000	< 10.000
Muffe	UFC/g	< 100	< 1.000
Clostridi solfito-riduttori	UFC/g	< 100	< 1.000
Salmonella spp	/25g	assente	assente
Lysteria monocytogenes	/25g	assente	assente

## MODALITA' DI PALLETTIZZAZIONE

Tipo confezionamento	Tipo imballo primario	Dimensione imballo primario (l/l/h - mm)	Numero pezzi per cartone	Dimensione cartone (l/l/h - mm)	Numero cartoni per strato	Numero strati	Numero cartoni per Europallets
ATM	P.P.	330x235x63	1	375x285x70	8	2	16